

西班牙火腿小何赛(JOSELITO)践行美丽地球环保理念

同处一片蓝天,共栖同一个地球。被“誉为火腿中的传奇”的西班牙小何赛(JOSELITO)品牌自成立以来,始终坚持以“保护人类环境,延续地球生命”为发展方向,积极践行对地球的承诺,履行社会责任,立志成为绿色理念的倡导者和引领者,树立起环保的良好社会形象,绘就美丽地球新画卷。

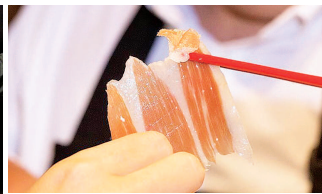
小何赛伊比利亚猪常年生活在伊比利亚半岛 Dehesa 森林草原。Dehesa 被誉为现存最美丽的生态系统之一,放眼望去,地平面上像铺起了茂密的绿色地毯,连绵



不绝。Dehesa 能如此生机勃勃,小何赛的功劳也不可或缺。小何赛一直以来都致力于保护这片土地,每年种植 70,000 至 80,000 棵橡树和软木橡树,目前正在执行一项为期 30 年的重新造林计划,目标是重新种植 2,400,000 棵树木。De-



hesa 生态系统和伊比利亚猪是一个双向奔赴、互相成就的美好关系。在这片广袤的森林草原上,伊比利亚猪常年享受着阳光的自由、露天和大空间,在橡果树下悠悠地逛吃逛吃。同样,伊比利亚猪也对这片生态系统的建设作出了决定



性的贡献,它们已经完全融入当地田园生态。

小何赛一直以来致力于生产世界级优质的 100% 天然火腿产品,小何赛坚决捍卫自然生产过程,从动物的基因控制和喂养,到我们每一片火腿的腌制和窖藏,确

保不含防腐剂、着色剂、乳糖或麸质,实现对整个生产过程进行绝对控制。事实证明小何赛也的确兑现了承诺,伊比利亚猪主要食用油酸和天然抗氧化剂含量高的橡子,整日在森林草原上悠闲地放养和繁殖。近年来,小何赛与萨拉曼卡大学、马德里康普顿斯大学等多所高校的研究部门合作开发和推广,研究表明小何赛火腿中油酸、维生素和抗氧化剂可降低患心血管疾病的风险,有助于降低胆固醇,也是预防动脉硬化的保护剂,对于人体健康非常有益。

莱瑞橄榄油为中国消费者提供更多舌尖上的安全体验

近年来,随着消费升级,国人更重视食品安全,消费选择时更注重产品原料、原产地、口碑和品牌的沉淀历史。对于每天都要摄入的食用油,安全健康指标更是消费者选择的重要参考标准。橄榄油是地中海膳食模式精髓,凝聚着地中海地区特有的生活智慧,而西班牙品牌莱瑞橄榄油又是世界认可的高品质橄榄油,无论是从品牌历史,还是产品研发实力及国际获奖层面,都为行业翘楚。

橄榄油被称为“珍贵的液体黄金”,对很多人来说,它是天然与健康的代名词。莱瑞橄榄油品



牌创立于 1840 年,历经两个世纪几代人的不懈努力,拥有位于安达卢西亚省(Aceites del Sur)超过 6000 公顷的橄榄果种植园。为保证品质,莱瑞采用先进采摘机械和技术以避免橄榄果在采摘

中破损,并且在种植园的不同方向建立了 4 个压榨磨坊,从采摘到压榨不超过 4 个小时。因此莱瑞橄榄油有更加出色的口感,质量和抗氧化性。

民以食为天,食以安为先。近些年来,橄榄油越来越被中国高端消费家庭认可,离不开百年专注沉淀和先进科研技术的口味研发。为解决中国消费者口味提升品质,莱瑞橄榄油不断推陈出新,开发出更适合中国人口味的橄榄油——温润版特级初榨橄榄油。在营养方面,莱瑞橄榄油从营养成分入手,将特级初榨橄榄油和螺旋藻、深海

鱼油完美融合,打造螺旋藻特级初榨橄榄油和 Omega-3 特级初榨橄榄油,其中丰富的营养成分,为心血管健康助力。在产品不断升级下,满足消费者对健康的追求。

2022 年,莱瑞橄榄油将从溯源做起,更重视西班牙橄榄种植园产地的环保,确保每一颗橄榄的生产过程是可持续的,共同维护地球生态系统,坚持创新口味研发,为全球消费者提供更优质、放心的西班牙健康食用油,为中国消费者提供更多舌尖上的安全体验。用来自地中海的风味为中国消费者提供更高品质的品质生活!

GODIVA 巧克力手工薄片系列奢享再现



GODIVA 歌帝梵沿袭品牌精湛工艺,深入专研发掘巧克力潜能可能,以创新巧意为巧克力爱好者缔造无尽创想。今春,GODIVA 巧克力手工薄片系列奢享再现,甄选

比利时巧克力原料,完整还原食材原香,可称重量级选购方式,包装精巧随心搭配,无论是一人独享的悠闲时刻,或是好友欢聚的巧克力盛宴,11 款口味皆可自由组合,随时开启新鲜浓醇,臻享无限巧意。

GODIVA 巧克力手工薄片系列由 GODIVA 巧克力大师 Sébastien Bauer 倾情打造,自欧洲传统糖果中汲取灵感,将比利时黑巧克力、白巧克力、牛奶巧克力 3 种巧克力

原料作为核心,精心调配多重食材配比,甄选多种优质坚果、果干轻撒薄片顶部,创意搭配蝴蝶脆饼、黑巧克力脆米球、花瓣玫瑰花瓣等特色元素,融入本土匠心手工制作,呈现 11 款别具风格的臻享组合。入口即碎的薄脆质感,配合顶部饱满果仁,香醇健康,轻浓可包裹臻醇果香,巧韵与果仁在齿间层层交织,带来醇香顺滑的革新味蕾盛宴。

GODIVA 巧克力手工薄片系列包装设计轻巧便携,黑色手提外包装搭配 GODIVA 金色标识经典雅致,底部透明镂空设计与包装内薄片相互映衬,开启密友聚会醇享时光,十一款口味随心搭配恣意畅享,激活节日相聚多重意趣,造就焕然一新的礼赠佳享新方式。

GODIVA 巧克力手工薄片系列现已在 GODIVA 歌帝梵精品店陆续上市。

凯芙金枪鱼罐头坚持可持续环保 2023 年公益再起航

在 2030 年议程和 17 项可持续发展目标(SDG)获得批准 7 周年之际,凯芙介绍了公司在其 2025 年“负责任的参与”可持续发展战略中规定的环境和社会影响方面取得的进展。凯芙集团的主要成就中值得注意的是努力为消费者提供来自以下来源的金枪鱼:被认证为负责任和可持续的。该公司还确保每个罐头的可追溯性,并通过推出新的“易揭盖”,对气候变化的影响降低了 35%。

致力于为消费者提供经过认证、来源可持续的金枪鱼。

第一个领域,“海洋”,对集团具



有特殊意义,因为该公司作为专业从事鱼罐头和海鲜食品供应商的商业活动。值得强调的是,我们努力确保到 2025 年公司在其产品中使用的金枪鱼脊背肉 100% 来自经过认证的可持续来源。目前,总数为 66.8%,并且这些金枪鱼脊背肉的

认证包括 APR(负责任捕捞金枪鱼)和 MSC(海洋管理委员会)等。

在包装可持续性方面,集团也超额完成了确保投放市场的 95% 产品可回收的目标;目前达成率为 99%。另外,产品中使用的材料中有 50% 以上来自回收材料或经认证为可持续材料,目标到 2025 年达到 85%。

在“人”领域的目标中,集团坚定地致力于为消费者提供健康、营养丰富的产品(即富含蛋白质、维生素和 Omega 3 且不含防腐剂)。秉承这一承诺,自 2018 年以来,公司投放市场的产品 100% 达到或超过以往产品的标准。

凯芙集团(www.grupocalvo.com)是一家全球性的食品公司,专注于鱼类和海鲜类罐头的生产。

凯芙拥有自己的捕捞船队,力争从源头控制食品品质和安全,凯芙金枪鱼罐头系列严格选用金枪鱼上等部位之一——鱼脊背上取下来的原块鱼肉,每一块鱼肉在罐装前都会经过仔细地清洗和杀菌处理,不含防腐剂,是任何均衡饮食必不可少优质蛋白质来源,同时富含深海鱼油 Omega3,凯芙旨在为中国消费者带来更多高品质的深海美味和营养,引领“罐头新时代”!

Swisse 斯维诗传递自然健康新时尚,满足健康新需求

随着人们对健康品质生活的越发重视,国内成人营养市场也迸发出新的消费需求。作为营养健康产业中的重要一员,健合集团 Swisse 斯维诗精准洞察年轻人“追逐潮流”的消费趋势,开辟颠覆性时尚主张,即“自然健康的身体与生活方式是一种新的时尚”,重塑营养产品带来的健康价值,倡导让人向往

的自然健康时尚生活方式。

当前,皮肤与身材方面的健康问题已成为全球消费者极其重视的健康问题之一。围绕全家庭营养理念,Swisse 斯维诗聚焦美容营养、功能营养的核心需求,打开美容口服营养领域蓝海的新战略。

Swisse 斯维诗以专业、细致的产品阵容满足消费者全生命周期

的健康营养诉求的同时,还作为健康营养产业中的重要一员,通过不断创新产品以及与消费者沟通方式,助力中国大健康产业、中国营养品市场全面高质量发展。

作为拥有 50 多年历史沉淀的自然营养品牌,健合集团 Swisse 斯维诗一直坚持围绕消费市场变化实现营销升级,秉持

“Live Healthy, Be Happy”的品牌精神,向更多中国消费者传递新时代的健康生活理念。未来,健合集团 Swisse 斯维诗将继续发挥 PPAE 优势及集团协同效应,以全家庭营养健康战略为助力,传递自然健康新时尚的生活态度和方式,为营养健康产业的长远发展持续赋能。

Galatine「佳」期有你「锭」享欢乐

Galatine 佳乐锭由 100% 欧洲奶粉制成,每年大约要使用 400 万升新鲜牛奶,这些牛奶来自阿尔卑斯山脚下的 400 多个农场,通过了 Inalpi 认证的短供应链。牛奶从挤出到被加工成奶粉,不会超过 48 小时,这是佳乐锭的主要成分也是最重要的成分。60 多年来佳乐锭永恒的味道一直是儿童和成年人的最爱,是最原始的不可抗拒的甜蜜,是一种亲情的象征,吸引着不同年代的父母和孩子。事实上,每一颗佳乐锭都是小小的甜蜜爱意。

自 1956 年以来,Galatine 佳乐锭在不断创新的同时,赢得了几代意大利人的喜爱。佳乐锭是 70 年代初在药店和 90 年代初在酒吧出售的第一批零食之一。在 1996 年,佳乐锭非常勇敢地改变了产品的形状,将原本方形的奶片变成了圆形。在过去的 60 多年里,佳乐锭研发出许多不同的口味:过去有森林水果、卡布奇诺和桃子口味,现在有巧克力味、草莓味和焦糖饼干味。在漫长历史中,很多事情都发生了变化,但佳乐锭仍然保持着最基础与原始的配方,保留那一份简单和美味,这些始终如一的产品理念使佳乐锭在行业中变得独一无二。

Galatine 佳乐锭奶片与 TGTG 签署“反对食品浪费合同”。这意味着需要在工厂里制定生产规则,从生产 Galatine 佳乐锭和 SAILA 的工厂源头上减少供应链的浪费,监控整个工厂的食物浪费,促进销售已到消费日期或“最佳食用”日期但仍在仓库的食品,以避免粮食浪费和经济损失。通过公司、应用程序和第三部门协会之间的倡议共同努力,创建一个有良性生产工厂。

Galatine 佳乐锭以及 SAILA 已经“节省”85000 份产品,相当于 36.7 吨二氧化碳,这是有利于地球 Galatine 佳乐锭成功的秘诀也非常简单——传承。如今,科学技术的发展,使得佳乐锭的牛奶原料从挤出到被加工成奶粉,不会超过 48 小时,这也是佳乐锭的主要成分,也是最重要的成分。是最原始的不可抗拒的甜蜜,是一种亲情的象征,吸引着不同年代的父母和孩子。

继往开来,薪尽火传。佳乐锭将这一份甜蜜与可持续发展的理念传递给更多的人。

